Bedienungs-und Installationsanleitung

Freistehender Kombinationsherd

SHA 50 EL-Gas

Bedienungsanleitung

Geschätzter Kunde,
Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bieten Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

Dieses Handbuch wurde erstellt, um Ihnen bei der Verwendung Ihres Geräts, das nach neuesten Technologien hergestellt wurde, zu helfen und Ihnen zu zeigen, wie Sie das Gerät möglichst vorteilhaft einsetzen.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie finden darin grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zu Wartung und Verwendung. Wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Vertragskundendienst für die Montage Ihres Produkts.

1.0 Produktbezeichnung
1.1 Gas-Standherd 2

2.0 Warnung 3

3.0 Werwendung Ihres Herds
3.1 Verwendung der Gaskochplatten 7
3.2 Verwendung der Elektrıschen 8
Kochfelder
3.3 Verwendung Des Backrohrs 9
3.4 Verwendung Des Funktıonschalter 9
3.5 Im Herd verwendetes Zubehör 13

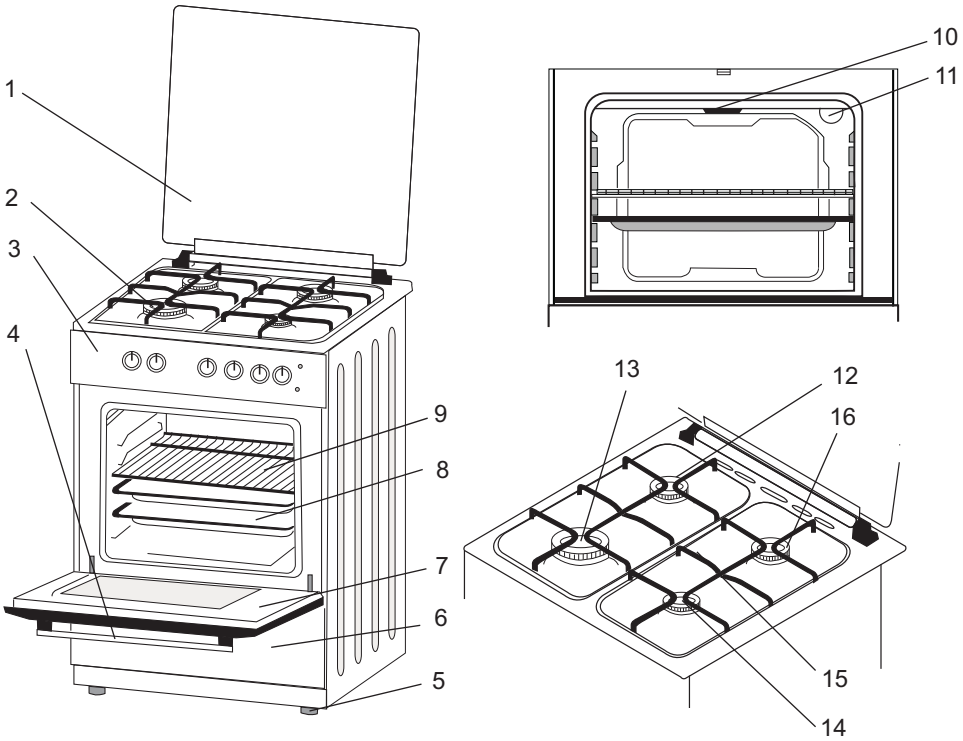
4.0 Reinigung und Wartung Des Herds
4.1 Reinigung 23
4.2 Wartung 23

5.0 Wartung und Transport
5.1 Bevor Sie den Kundendienst 24
Kontaktieren
5.2 Informatıonen Zum Transport 24

6.0 Installatıon Und Vorbereıtungen Für Die Verwendung
6.1 Aufstellungsort 26
6.2 Installatıon Des Herd 28
6.3 Einstellung Der Standfüsse 28
6.4 Montage Der Gasleitung Und
Dichtheitskontrolle 28
6.5 Elektrischer Anschluss Und
Sicherheitshinweise 32
6.6 Sicherheitsvorkehrungen 33

1.0 Producktbezeichung

1.1 Gas-Standherd



1 Abdeckung Kochfeld
2 Kochfeld
3 Bedienfeld
4 Griff Backofen
5 Standfuß
6 Auszug
7 Klappe Backofen
8 Backblech
9 Backrost
10 Grill Gasbrenner
11 Beleuchtung(Modell bezogen)
12 Halbschnell Brenner
13 Schnellbrenner
14 Hilfsbrenner
15 Kochgitter
16 Halbschnell Brenner

MODELL	GRÖSSE (cm)	BRUTTOGEWICHT(kg)
SHA 50 EL-Gas	50*60*85	39,5

• Klasse 1: freistehende Geräte.

TEIL 2: WARNUNG:

TREFFEN SIE ALLE NOTWENDIGEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOLLSTÄNDIG DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT VERWENDEN!

- Dieses handbuch ist wesentlicher teil des geräts. Es muss für dif gesamte lebensdauer des herds in reichweite aufbewahrt werden. Das handbuch und alle darin enthaltenen anweisungen vor dem gebrauch des geräts aufmerksam lesen. Die ausstattung des geräts gehörenden düsen sind aufzubewahren. Diese Bedienungsleitung muss auch für die zü künftigen Gebraucher des producktes bewort werden. Dieses gerät ist für den gebrauch ım haushalt bestimmt und entspricht den geltenden bestimmungen. Das gerät hat folgende zweckbestimmung: Garen und erwärmen von speisen. Jeder andere gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen. Der hersteller lehnt jegliche haftung für den gebrauch ab, der von der angegebenen zweckbestimmung abweicht.
  Dieses gerät nicht zum heizen von räumen verwenden.

Zweckbestimmung

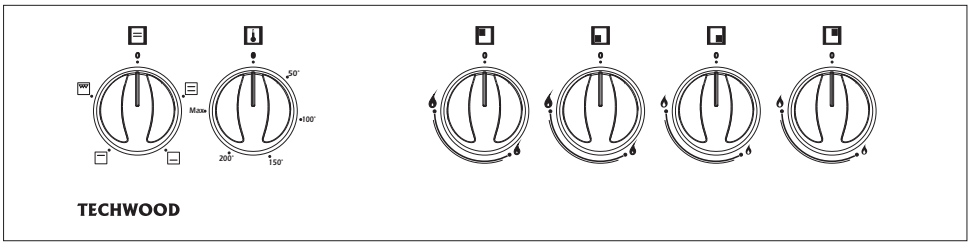
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den nicht kommerziellen Gebrauch in Privathaushalten entwickelt.
- Untersuchen Sie das Gerät nach dem Auspacken genau auf eventuelle Beschädigungen. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung verursacht werden.
- Bevor Sie das Gerät an das Strom- oder Gasnetz anschließen, sollten Sie genau überprüfen, ob die Angaben auf der Verpackung oder dem Typenschild des Geräts mit den Nennwerten der Netze übereinstimmen.
- Vergleichen Sie die Nennwerte Ihres Stromnetzes mit den technischen Daten auf dem Typenschild, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn Sie es über längere Zeit nicht verwenden. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Netzkabel darf niemals vom Benutzer selbst ausgetauscht werden. Sollte es aus irgendeinem Grund beschädigt sein, kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst.
- Stecken Sie den Herd aus, bevor Sie die Lampe austauschen. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Dazu können Sie entweder das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.

- Einige Teile des Geräts können lange Zeit heiß bleiben. Bevor Sie irgendwelche Teile, die direkt der Hitze ausgesetzt sind, berühren, müssen Sie daher unbedingt warten, bis diese vollständig abgekühlt sind.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) verwendet werden, die eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben, oder die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen verfügen. Solche Personen dürfen zu ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nur unter Aufsicht oder nach der erforderlichen Schulung durch eine verantwortliche Person im Umgang mit dem Gerät verwenden.
- Geben Sie acht, dass die Kabel anderer Geräte, die Sie in der Nähe des Herds betreiben, nicht mit heißen Stellen in Berührung kommen.
- Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet wird. Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Belüftungseinrichtung (mechanische Abzugshaube).
- Längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine effektivere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Belüftungseinrichtung vorhanden ist.
- Halten Sie leicht entzündliche Substanzen vom Herd fern, wenn er in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass alle Schalter auf "0" stehen, wenn Sie das Gerät nicht benützen.
- Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden. Schalten Sie alle Brenner ab, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. Einige Funktionen, die in diesem Handbuch erklärt werden, sind daher bei Ihrem Modell eventuell nicht vorhanden. Beachten Sie beim Lesen des Handbuchs auch die Abbildungen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie besonders darauf, dass Sie die Heizelemente im Backrohr nicht berühren.
- Bei der Grillfunktion muss die Backraumtür des Herds geschlossen bleiben.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung der Kochplatten und des Backrohrs.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf der Abdeckung über den Kochplatten stehen, bevor Sie diese öffnen. Die Abdeckung darf nicht geöffnet werden, bevor die Kochplatten abgekühlt sind.

- Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung während der Verwendung in der richtigen Position ist.
- Achten Sie stets darauf, dass Kinder niemals mit dem Gerät herumspielen.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben.
- Dieses Gerät wird nicht an eine Verbrennungsproduktabführung ange- schlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und anges hlossen werden. Besonders zu be- achten sind die relevanten Anforderungen an die Belüftung.
- Der Gebrauch dieses gerates ist personen (einschliesslich kindern) mit verminderten körperlichen und gestigen fahigkeiten oder ohne erfahrung beim umgang mit elektrischen geraten untersagt, vorausgesetzt diese werden nicht durch erwachsene und für ihre sicherheit verantwortliche personen beaufsichtigt bzw. eingewiesen.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR UNSEREN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

TEIL 3: VERWENDUNG IHRES HERDS



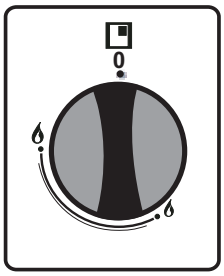
- THERMOSTAT BACKOFEN
- FUNKTIONENWAHLSCHALTER
- BRENNER VORNE LINKS
- BRENNER HINTEN LINKS
- BRENNER VORNE RECHTS
- BRENNER HINTEN RECHTS

Zum Zünden der Flamme den Schalter gedrückt halten und entgegen dem Uhrzeigersinn zum kleinen Flammensymbol hin(Kleinstellung) drehen.
Die Regulierung der Flamme erfolgt, indem der Schalter im Bereich zwischen der Grostellung() und der Kleinstellung( )positionert wird.
Den Schalter auf Stellung **0** setzen, um dem Brenner auszuschalten.

3.1 Verwendung der Gaskochplatten

Vor der Aktivierung der kochfeldbrenner sicherstellen dass die Flammenkranze mit den zugehörigen Brenndeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Bitte kontrolieren sie Visuel die Flammen nach dem anzünden. Bei Besichtigung gelben und unregelmaßigen Flammen schliesen sie die Brenner und seien sie sich sicher ob die Brenner richtig montiertsind. Seien sie sich auserdem sicher das keine Flüssigkeit in den brennern sind.

Um Verbrennungen und Schäden am Kochfeld zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillplatten stets innerhalb des Umrisses des Kochfelds befinden.



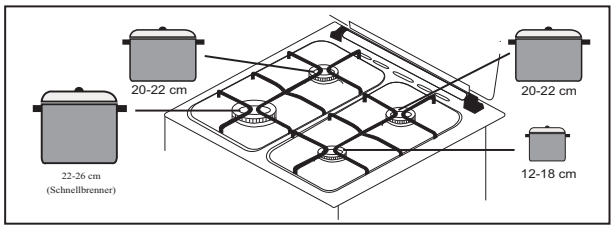
Lesen Sie unbedingt gründlich die mit Bildern versehenen Hinweise, damit Sie das Gerät sicher verwenden und möglichst effizient damit arbeiten können. Die Symbole an den Reglern zeigen an, für welche Kochstelle der jeweilige Regler gilt. Verwenden Sie Ihren Elektrozünder oder ein Streichholz, um einen Gaskochbrenner anzuzünden. Drücken Sie den Regler und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum. Jede Kochstelle kann auf Maximum, Minimum, Mittel oder Werte dazwischen eingestellt werden.
Diese Stellungen werden durch "0" und Kennzeichnungen für Minimum und Maximum markiert. Sie können den Schalter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in eine gewünschte Stellung bringen. Um das Gerät abzuschalten, drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag ("0"-Stellung).

Kochstellen mit SOFORT-Selbstzündung

Einige Modelle verfügen über ein automatisches Zündsystem. Sie erkennen diese ganz einfach an den Einschaltzündkerzen. Um dieses System in Betrieb zu nehmen, müssen Sie nur leicht auf den mit diesem Symbol versehenen Schalter der entsprechenden Kochplatte drücken und ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stellung drehen. Um eine möglichst gute Wirksamkeit zu erzielen, sollten Sie darauf achten, dass die Größe des Kochgeschirrs mit der Größe des Kochfelds gut übereinstimmt und dass das Kochgeschirr einen flachen Boden aufweist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit konkavem oder konvexem Boden. Achten Sie auf die in Abb. xx angegebenen Topfgrößen. Wenn das Geschirr einen Durchmesser unter 14 cm aufweist, sollten Sie falls erforderlich den speziellen Kaffeekocheraufsatz verwenden.

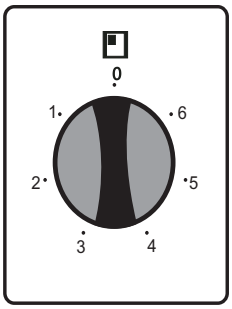
Gasflammenwächter (sofern vorhanden)

Dieses Gerät wird für brennbare Gase verwendet, um zu verhindern, dass Gas austritt, wenn Kinder den Gashahn aufdrehen, oder dass die Flamme abstirbt, wenn Flüssigkeit übergeht und auf den Gasbrenner gelangt.
Schalten Sie den Schalter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein. Dadurch wird die Zündung automatisch vorgenommen. Wenn der Schalter nach dem Einschalten für 3 Sekunden gedrückt gehalten wird (durch Drücken gegen den Anschlag), erkennt der Thermosensor die Flamme und öffnet die Gaszufuhr. Beim Absterben der Flamme wegen überlaufender Flüssigkeit oder dergleichen erfasst der Thermosensor den Temperaturrückgang und schaltet die Gaszufuhr nach einer Zeit von weniger als 90 Sekunden ab.



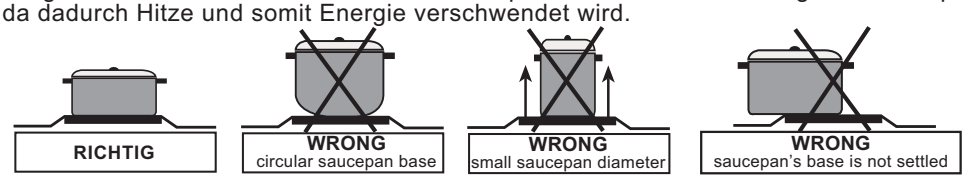
3.2 VERWENDUNG DER ELEKTRISCHEN KOCHFELDER

Der elektrische Herd wird über 7-stufige Schalter geregelt. "0" bedeutet dabei ausgeschaltet. Die anderen 6 Stufen haben die folgende Verwendung:



1.....Warmhaltestellung
2-3.....Kochen mit niedriger Hitze
4-5-6 starke Hitze - Braten und
Kochen

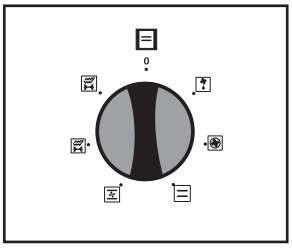
Die Oberseite des elektrischen Kochfelds ist mit einem hitzebeständigen Schutzmaterial versehen. Bei der ersten Verwendung drehen Sie den Schalter der Kochplatte auf "3" und lassen die Platte dann fünf Minuten so laufen, um diese Schutzschicht einzubrennen und zu härten. Bei der Verwendung der Kochplatten müssen Sie darauf achten, dass die verwendeten Töpfe und Pfannen einen flachen Boden besitzen. Wenn Sie Töpfe und Pfannen mit flachem Boden und richtiger Größe verwenden, werden die Kochplatten optimal ausgenützt. Verwenden Sie keine kleinen Töpfe oder Pfannen auf der großen Kochplatte, da dadurch Hitze und somit Energie verschwendet wird.



WARNUNG

Wenn die Heizelement-Taste auf eine andere Stellung als "0" gebracht wird, leuchtet die Warnleuchte für das Heizelement.
Verwenden Sie nur Geschirr, das genau auf den Durchmesser des Heizelements passt. Betreiben Sie die Kochplatten niemals ohne Belegung. Die Geschirrtemperatur kann sehr hoch werden, wenn das Gerät in Verwendung ist. Halten Sie daher Kinder und Haustiere während und nach der Verwendung von dem Herd fern.
Wenn Sie einen Sprung oder Riss auf einer der elektrischen Platten entdecken, schalten Sie den Herd sofort ab und lassen Sie die Platte vom autorisierten Kundendienst austauschen. Nach Gebrauch muss die Platte (um einen weiteren reibungslosen Betrieb und eine lange Lebensdauer sicherzustellen) mit geeigneten Reinigungsmitteln gründlich gereinigt werden. Um Rostbildung zu vermeiden und das ursprüngliche Aussehen zu erhalten, sollten Sie die Kochstellen mit einem leicht geölten Lappen einreiben. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

3.3 VERWENDUNG DES BACKROHRS

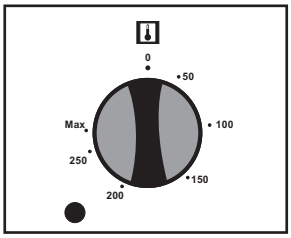


Funktionssteuertaste Backrohr

Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Backrohrs auswählen. Nähere Erklärungen im Text und in Tabelle 1. Sie müssen die Funktionswahltaste wählen und zugleich mit der Thermostattaste einen Temperaturwert auswählen. Andernfalls funktioniert der Herd nicht.

Thermostat-Taste:

Mit diesem Schalter können Sie die Backrohrtemperatur auswählen (Abb. 4). Sie wird zusammen mit der Funktionssteuertaste verwendet. Wenn die Temperatur im Inneren des Backrohrs den eingestellten Wert erreicht, unterbricht der Thermostat den Heizkreis und die Thermostatleuchte erlischt. Wenn die Temperatur im Inneren des Backrohrs unter den eingestellten Wert fällt, schaltet der Thermostat wieder ein und die Thermostatleuchte leuchtet wieder auf.



3.4 VERWENDUNG DER FUNKTIONSSCHALTER

Mit diesem Schalter können Sie die verschiedenen Funktionen des Herds auswählen. Die Funktionen und die Einstellungen können Sie der folgenden Tabelle entnehmen. Detaillierte Informationen dazu entnehmen Sie dann bitte der Beschreibung auf den nächsten Seiten.

Table 1

	Einschalten der Innenraumbeleuchtung
	Innenraumbeleuchtung, rote Warnleuchte und Ventilator werden eingeschaltet. Diese Funktion dient zum Auftauen gefrorener Nahrungsmittel.
	Thermostat, Warnleuchten und obere / untere Heizelemente werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, Ventilator und obere / untere Heizelemente werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, Ventilator und das untere bzw. das Heizelement werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, Griller und die Drehspießfunktion werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, oberes Heizelement, Griller und die Drehspießfunktion werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, oberes Heizelement, Griller, Drehspießfunktion und Ventilator werden eingeschaltet.
	Thermostat, Lampen und unteres Heizelement werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten, Turboheizelement, unteres Heizelement und Ventilator werden eingeschaltet.
	Thermostat, Warnleuchten und unteres Heizelement werden eingeschaltet.

Auftaufunktion (Defrost)

Sie starten den Auftauvorgang, indem Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in das Backrohr legen und den Schalter in die entsprechende Stellung bringen. Dieses Programm gart die Nahrungsmittel nicht, sondern taut sie nur in kurzer Zeit auf. Legen Sie die aufzutauenden Nahrungsmittel auf den Rost und schieben Sie diesen auf die dritte Stufe von unten. Schieben Sie ein Backblech unten in den Herd um eventuell ablaufendes Wasser aufzufangen.

Ober-/Unterhitze-Funktion (Normales Garen)

Bei dieser traditionellen Garmethode wird die Hitze von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig im Backrohr verteilt. Dadurch werden Ober- und Unterseite des Garguts gleichmäßig gegart.

Es wird empfohlen, das Backrohr für etwa 10 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie das Gargut im entsprechenden Gargeschirr für die empfohlene Zeit im Backrohr. Die Ober-/Unterhitze-Funktion ist die bevorzugte Einstellung für Kuchen, Biskuit, Flans, überbackene Spaghetti, Lasagne und Pizza.
Am Ende des Garvorgangs schalten Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung. Brechen Sie auch das Zeitprogramm ab. Nehmen Sie das Gargut aus dem Herd, stellen Sie es auf einer sicheren Stelle ab und öffnen Sie das Backrohr, damit der Herd abkühlen kann. Da der Herd noch heiß ist, sollten Sie dem Gerät fernbleiben und auch sicherstellen, dass sich keine Kinder dem Gerät nähern.

Ober-/Unterhitze-Funktion mit Umluft (Normales Garen mit Umluft)

Die Luft von den oberen und unteren Heizelementen wird über das Gebläse und den Ventilator im Backrohr verteilt.
Stellen Sie den Temperaturregler auf die in der Gartabelle empfohlene Gradstufe. Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol und stellen Sie die Zeit auf die empfohlene Garzeit ein. Dann wird der Herd für 10 Minuten vorgeheizt. Das Gargut, das in einen entsprechenden Garbehälter gelegt wurde, wird in das Backrohr gegeben und gegart. Mit dieser Funktion werden sehr gute Ergebnisse beim Backen von Feingebäck erzielt. Mit dieser Einstellung wird das gesamte Gargut gleichmäßig durchgegart. Sie ist für das Garen auf einem einzelnen Backblech geeignet.
Nach Ende der Garzeit drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung. Brechen Sie das Zeitprogramm ab und nehmen Sie das Gargut aus dem Herd und stellen Sie es sicher ab. Öffnen Sie das Backrohr und lassen Sie es auskühlen. Halten Sie sich und Ihre Kinder vom Herd entfernt, bis er vollständig abgekühlt ist.

Turbo-Umluft-Funktion

Mit dieser Funktion wird die Hitze im Rohr gleichmäßig verteilt. Damit wird das Gargut auf allen Einschüben gleichmäßig gegart.
Dabei weisen der obere Teil des Backrohrs und der untere Teil dieselbe Temperatur auf. Stellen Sie den Temperaturschalter auf die gewünschte Gradzahl und drehen Sie den Funktionsschalter auf das Turbo-Symbol. Geben Sie das Gargut, das in einen entsprechenden Garbehälter gelegt wurde, in das Backrohr, nachdem Sie dieses für 10 Minuten vorgeheizt haben. Mit dieser Funktion können Sie mehr als ein Gericht gleichzeitig garen.
Wenn Sie zwei Bleche mit Gargut haben, stellen Sie die Temperatur auf den für das Gargut geeigneten Wert laut Gartabelle ein. Das Garen von zwei Blechen mit Gargut erfordert eine längere Garzeit als für ein Blech. Normalerweise werden keine zwei Bleche zugleich gegart. Nehmen Sie daher das erste Blech nach dem Garen aus dem Herd und geben Sie dann das zweite Blech hinein. Da es beim Garen zu einer Hitzeübertragung zwischen den beiden Blechen kommt, ist die Garqualität bei zwei Blechen geringer als bei einem einzelnen Blech. Wenn Sie zwei Bleche gleichzeitig garen, sollten Sie die Position der zwei Bleche während des Garvorgangs umstellen, um das Garergebnis zu verbessern. Die Vorgehensweise nach Ablauf der Garzeit ist für alle Funktionen dieselbe. Öffnen Sie das Backrohr und lassen Sie es auskühlen, nachdem Sie die Bleche aus dem Herd genommen und sicher abgestellt haben.

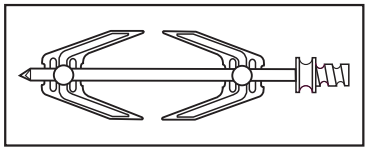
Turbo-Umluft und Unterhitze

Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Pizza. Die Unterhitze sorgt für die richtige Garung des Teiges und die Turbo-Umluft verteilt die Hitze gleichmäßig. Stellen Sie den Temperaturschalter auf die gewünschte Gradzahl und drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol. Stellen Sie dann die richtige Garzeit ein und heizen Sie das Backrohr für 10 Minuten vor. Diese Funktion ist für das Garen eines einzelnen Blechs geeignet.
Nach Ende der Garzeit drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung.
Brechen Sie das Zeitprogramm ab und nehmen Sie das Gargut aus dem Herd und stellen Sie es sicher ab. Öffnen Sie das Backrohr und lassen Sie es auskühlen. Halten Sie sich und Ihre Kinder vom Herd entfernt, bis er vollständig abgekühlt ist.

Warnung! Max. Thermostateinstellung: 190 °C.

Grill- / Drehspießfunktion

Diese Funktion wird zum Grillen von Hähnchen oder anderem Gargut auf einem Spieß verwendet. Für das Drehen wird ein Drehspieß verwendet. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Rost, den Sie in den obersten Einschub geben. Sie können die Grillfunktion starten, nachdem Sie das Backblech in den dritten Einschub gegeben haben. Damit wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen.



Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol dieser Funktion. Geben Sie das Gargut nach 5 Minuten Vorheizen in das Backrohr.
Nach Ende der Garzeit drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung. Brechen Sie das Zeitprogramm ab und nehmen Sie das Gargut aus dem Herd und stellen Sie es sicher ab. Halten Sie sich und Ihre Kinder vom Herd entfernt, bis er vollständig abgekühlt ist.

Warnung! Max. Thermostateinstellung: 190 °C.

Oberhitze / Grill- / Hähnchenbratfunktion

Diese Funktion wird zum Grillen von Hähnchen oder anderem Gargut auf einem Spieß verwendet. Für das Drehen wird ein Drehspieß verwendet. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Rost, den Sie in den obersten Einschub geben. Sie können die Grillfunktion starten, nachdem Sie das Backblech in den dritten Einschub gegeben haben. Damit wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen.
Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol dieser Funktion. Geben Sie das Gargut nach 5 Minuten Vorheizen in das Backrohr.
Nach Ende der Garzeit drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung. Brechen Sie das Zeitprogramm ab und nehmen Sie das Gargut aus dem Herd und stellen Sie es sicher ab. Halten Sie sich und Ihre Kinder vom Herd entfernt, bis er vollständig abgekühlt ist.

Warnung! Max. Thermostateinstellung: 190 °C.

Grill- /Hähnchenbrat- und Umluft-Funktion

Mit dieser Funktion arbeiten der Griller, das obere Heizelement und der Ventilator zusammen, um das Gargut perfekt zu braten. Diese Funktion wird auch zum Grillen von Hähnchen oder anderem Gargut auf einem Spieß verwendet.
Für das Drehen wird ein Drehspieß verwendet. Zum Grillen geben Sie das Gargut auf den Rost, den Sie in den obersten Einschub geben. Sie können die Grillfunktion starten, nachdem Sie das Backblech in den dritten Einschub gegeben haben. Damit wird eventuell abtropfendes Fett aufgefangen.
Drehen Sie den Funktionsschalter auf das entsprechende Symbol dieser Funktion. Geben Sie das Gargut nach 5 Minuten Vorheizen in das Backrohr.
Nach Ende der Garzeit drehen Sie den Funktionsschalter und den Temperaturregler wieder auf die neutrale Stellung. Brechen Sie das Zeitprogramm ab und nehmen Sie das Gargut aus dem Herd und stellen Sie es sicher ab. Halten Sie sich und Ihre Kinder vom Herd entfernt, bis er vollständig abgekühlt ist.

Warnung! Max. Thermostateinstellung: 190 °C.

Unterhitze-Funktion

Bei dieser Garmethode wird die Hitze vom unteren Heizelement abgegeben. Die Unterhitze-Funktion dient zum Erhitzen des Gargutes, anstatt es zu kochen.

Unterhitze und Umluft

Bei dieser Garmethode wird die Hitze vom unteren Heizelement abgegeben, während der Ventilator läuft. Diese Funktion kann verwendet werden, um das Gargut in kurzer Zeit gleichmäßig zu erhitzen.

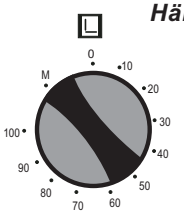
3.5 Im Herd verwendetes Zubehör

Zubehör--- 1 Backblech, 1 Grill

Sie können neben den mitgelieferten Blechen und Drehspießen auch Glasgeschirr, Kuchenformen, spezielle Backbleche etc. verwenden, die auf dem Markt erhältlich und für den Herd geeignet sind. Beachten Sie dabei aber unbedingt die jeweiligen Hinweise des Herstellers.
Geben Sie kleine Garbehältern so auf den Grillrost, dass sie sicher mittig darauf ruhen.
Für emailliertes Geschirr beachten Sie bitte die folgenden besonderen Hinweise:
Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen.
Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist.
Wenn Sie Glasgeschirr verwenden, dürfen Sie dieses nach der Entnahme aus dem Herd nicht gleich in eine kalte Umgebung bringen. Stellen Sie es nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Geben Sie es auf ein trockenes Tuch oder einen Untersetzer und lassen Sie es langsam auskühlen. Andernfalls kann das Glasgeschirr brechen.
Wenn Sie in Ihrem Herd grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost zu verwenden. (Sofern Ihr Produktpaket dieses Zubehör enthält). Dadurch können Fettspritzer und -tropfen das Backrohr nicht verunreinigen. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um Flüssigkeit aufzusammeln. Geben Sie vorher ein wenig Wasser in das Blech. Dies erleichtert später die Reinigung.
Geben Sie den Rost in den vierten oder fünften Einschub und ölen Sie ihn vorher ein, damit das Gargut nicht am Rost haften bleibt.

Verwendung der mechanischen Zeitschaltuhr:

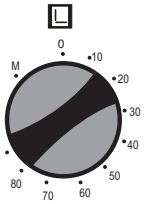
Händische Bedienung

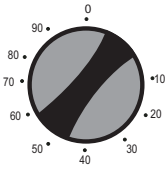


Wie auf dem Bild rechts zu sehen, müssen Sie den Zeitschalter in die Stellung M bringen, damit Sie den Herd normal verwenden können.
Der Herd funktioniert nicht, wenn der Zeitschalter in der Stellung 0 steht.

Verwendung mit Einstellung der Zeit

Drehen Sie den Zeitschalter im Uhrzeigersinn auf einen Wert zwischen 0 und 100 Minuten, wie im Bild gezeigt. Der Herd stoppt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, und die Zeitschaltuhr gibt ein akustisches Warnsignal aus.

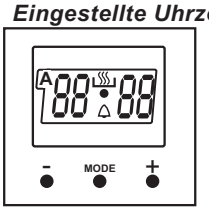




Mechanischer Alarm-Zeitschalter
Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie den Schalter im Uhrzeigersinn drehen. Nach Ablauf der Garzeit gibt der Zeitschalter einen Signalton aus, der Herd läuft aber weiter. Um den Herd abzuschalten, müssen Sie den Schalter und den Thermostat des Herds in die geschlossene Stellung bringen.

Verwendung der digitalen Zeitschaltuhr:

Eingestellte Uhrzeit:

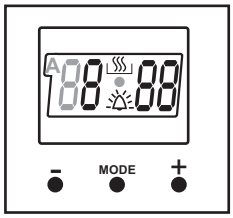


Die Zeit muss eingestellt werden, bevor der Herd verwendet werden kann. Wenn der Herd eingeschaltet ist, beginnen das Symbol (A) und die drei "0" auf der Anzeige zu blinken. Drücken Sie zugleich die Tasten (+) und (-). Ein Symbol wird auf der Anzeige eingeblendet. Auch der Punkt in der Mitte der Anzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie mit den Tasten (+) und (-) die Tageszeit ein, während dieser Punkt blinkt. Nach der Einstellung sollte dieser Punkt ständig leuchten.

Wenn der Herd eingeschaltet ist, und das Symbol (A) und die drei "0" auf der Anzeige zu blinken beginnen, kann der Herd mit den Steuertasten nicht gesteuert werden. Wenn für die Zeiteinstellung zugleich die Tasten (+) und (-) gedrückt werden, erscheint das Symbol in der Anzeige. Wenn dieses Symbol in der Anzeige erscheint, können Sie den Herd manuell bedienen.

Da die eingestellte Zeit bei einem Stromausfall zurückgesetzt wird, müssen Sie die Einstellung in einem solchen Fall neu vornehmen.

Einstellung des akustischen Zeit-Warnsignals:



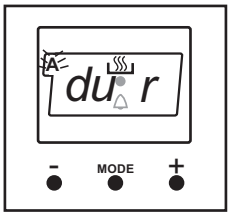
Drücken Sie die Taste MODE in der Mitte. Das Symbol beginnt auf der Anzeige zu blinken. Auch die drei "0" werden angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Zeit für die Warnmeldung mit den Tasten (+) und (-) ein, während das Symbol blinkt. Kurze Zeit nach Fertigstellung der Einstellung beginnt das Symbol ständig zu leuchten. Wenn das Symbol ständig leuchtet, ist die Einstellung des akustischen Zeit-Warnsignals abgeschlossen.

Die Zeit für das akustische Warnsignal kann in dem Bereich von 0 bis 23.59 eingestellt werden.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt die Zeitschaltuhr ein akustisches Warnsignal, und das Symbol beginnt in der Anzeige zu blinken. Durch Drücken einer beliebigen Taste können Sie das akustische Warnsignal stoppen, und das Symbol in der Anzeige wird ausgeblendet.

Die Einstellung des akustischen Zeit-Warnsignals dient nur als Warnsignal. Der Herd wird durch diese Funktion nicht aktiviert.

Halbautomatische Programmierung der Garzeit:



Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang innerhalb einer gewünschten Zeitdauer durchzuführen.

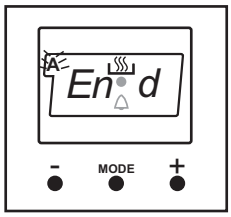
Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt. Anschließend wird der Thermostat auf die gewünschte Temperatur, die für das Gargut geeignet ist, eingestellt.

Halten Sie dann die Taste MODE gedrückt, bis auf der Anzeige der Zeitschaltuhr "dur" erscheint. Wenn Sie "dur" auf der Anzeige der Zeitschaltuhr sehen, beginnt das Symbol (A) zu blinken, Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur für das Gargut ein, indem Sie die Tasten (+) und (-) drücken, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und die Symbole (A) und beginnen ständig in der Anzeige zu leuchten. Gleichzeitig startet der Herd seine Funktion.

Es kann eine Garzeit zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer stoppt die Zeitschaltuhr den Herd und gibt ein akustisches Warnsignal ab. Auch beginnt das Symbol (A) in der Anzeige zu blinken Nachdem die Funktionstaste und die Thermostattaste wieder auf die Stellung 0 gebracht sind, wird das akustische Warnsignal durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen.Auch wird die Zeitschaltuhr wieder auf manuelle Verwendung zurückgesetzt.

Halbautomatische Programmierung der Fertigstellungszeit



Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang für eine gewünschte Fertigstellungszeit einzustellen.Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt. Anschließend wird der Thermostat auf die gewünschte Temperatur, die für das Gargut geeignet ist, eingestellt.Halten Sie dann die Taste MODE gedrückt, bis auf der Anzeige der Zeitschaltuhr "End" erscheint. Wenn Sie "End" auf der Anzeige der Zeitschaltuhr sehen, beginnt das Symbol (A) und die Tageszeit zu blinken,Stellen Sie nun die gewünschte Fertigstellungszeit für das Gargut ein, indem Sie die Tasten (+) und (-) drücken, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und die Symbole (A) und beginnen ständig in der Anzeige zu leuchten. Gleichzeitig startet der Herd seine Funktion.

Sie können eine Fertigstellungszeit wählen, die bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Tageszeit liegt.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer stoppt die Zeitschaltuhr den Herd und gibt ein akustisches Warnsignal ab.Auch beginnt das Symbol (A) in der Anzeige zu blinken Nachdem die Funktionstaste und die Thermostattaste wieder auf die Stellung 0 gebracht sind, wird das akustische Warnsignal durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen.Auch wird die Zeitschaltuhr wieder auf manuelle Verwendung zurückgesetzt.

Vollautomatische Programmierung:

Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang nach einer bestimmten Zeit und für eine bestimmte Dauer zu starten. Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt. Anschließend wird der Thermostat auf die gewünschte Temperatur, die für das Gargut geeignet ist, eingestellt.

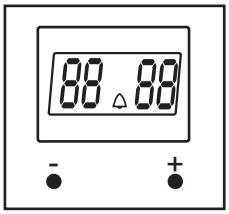
Halten Sie zuerst die Taste MODE gedrückt, bis auf der Anzeige der Zeitschaltuhr "dur" erscheint.Wenn Sie "dur" auf der Anzeige der Zeitschaltuhr sehen, beginnt das Symbol (A) zu blinken, Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur für das Gargut ein, indem Sie die Tasten (+) und (-) drücken, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und die Symbole (A) und beginnen ständig in der Anzeige zu leuchten.

Es kann eine Garzeit zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden.

Halten Sie dann die Taste MODE gedrückt, bis auf der Anzeige der Zeitschaltuhr "End" erscheint. Wenn Sie "End" auf der Anzeige der Zeitschaltuhr sehen, beginnt das Symbol (A) sowie die Tageszeit zu blinken, und zusätzlich die eingestellte Garzeit. Stellen Sie nun die gewünschte Fertigstellungszeit für das Gargut ein, indem Sie die Tasten (+) und (-) drücken, während die Zeitschaltuhr in dieser Position ist. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung erscheint die Tageszeit auf der Anzeige und das Symbol (A) beginnt ständig in der Anzeige zu leuchten.

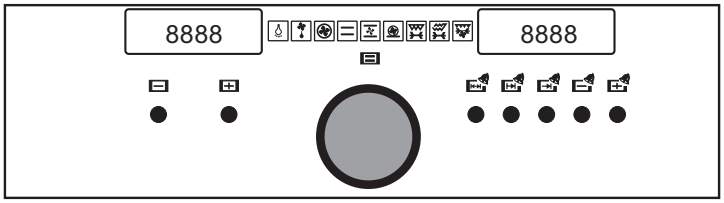
Sie können eine Fertigstellungszeit wählen, die bis zu 23.59 Stunden nach der aktuellen Tageszeit + der Garzeit liegt.

Der Herd beginnt zu dem berechneten Zeitpunkt zu arbeiten, indem er die Garzeit von der Fertigstellungszeit abzieht. Zur Fertigstellungszeit ist dann die Garzeit beendet. Die Zeitschaltuhr gibt dann ein akustisches Warnsignal und das Symbol (A) beginnt zu blinken. Nachdem die Funktionstaste und die Thermostattaste wieder auf die Stellung 0 gebracht sind, wird das akustische Warnsignal durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt. Auch wird die Zeitschaltuhr wieder auf manuelle Verwendung zurückgesetzt.



Digitaler Alarm-Zeitschalter
Drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und - des digitalen Zeitschalters. Die Anzeige beginnt zu blinken. Daraufhin können Sie die Zeit mit den Tasten + und - einstellen. Wenn Sie die Tasten + oder - nach dem Einstellen der Zeit betätigen, wird das Symbol ( )) angezeigt und die gewünschte Zeit ist eingestellt.Nach Ablauf der Garzeit gibt der Zeitschalter einen Signalton aus, der Herd läuft aber weiter. Um den Herd abzuschalten, müssen Sie den Schalter und den Thermostat des Herds in die geschlossene Stellung bringen.

VERWENDUNG DER ZEITSCHALTUHR FÜR DEN HIGH-END-HERD:



Funktionsauswahl:

Schieben Sie die Funktionstaste nach vorne, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen. Drehen Sie den herausragenden Schalter im Uhrzeigersinn, bis Sie die gewünschte Funktion in der Anzeige sehen. Wenn Sie die Funktion Licht wählen, wird nur das Backrohrlicht eingeschaltet und die Anzeige zeigt "Lit" an.
Wenn die Auftaufunktion gewählt wird, kann keine Temperatur für das Backrohr gewählt werden, und die Anzeige zeigt "Del" an. Wenn Turbo und oberer/unterer Ventilator auf die Stellung Pizza eingestellt werden, wird die Backrohrtemperatur von 175 °C auf der Anzeige angezeigt. Stellen Sie dann die gewünschte Temperaturstufe mit den Tasten "+" und "-" ein. Wenn Grill / Doppelgrill / Doppelgrill + Ventilator eingestellt werden, wird die Backrohrtemperatur von 200°C auf der Anzeige angezeigt. Stellen Sie dann die gewünschte Temperaturstufe mit den Tasten "+" und "-" ein.

Verwenden Sie die Tasten "+" und "-" unter der Temperaturanzeige, um die für das Backrohr einzustellen. Die Backrohrtemperatur kann in Schritten von 5 Grad erhöht oder reduziert werden.

Einstellung der Zeit:

Die Zeit muss eingestellt werden, bevor der Herd verwendet werden kann. Nach der ersten Stromzufuhr zum Herd beginnen drei Nullen in der rechten Anzeige zu blinken. Drücken Sie die zweite Taste von links mit dem Symbol die dritte Taste von links mit dem Symbol gleichzeitig. Die Nullen beginnen ständig zu leuchten und der Punkt in der Mitte beginnt zu blinken. In dieser Stellung können Sie nun die Zeit mit den Tasten (+) und (-) einstellen.Nach der Einstellung sollte dieser Punkt ständig leuchten. Nach erfolgter Einstellung ist der Herd bereit für die manuelle Funktion. Wenn der Herd nun auf eine Funktion eingestellt wird, zeigt die Anzeige der Zeitschaltuhr ein Kochsymbol und der Herd beginnt zu arbeiten.

- ***Da die eingestellte Zeit bei einem Stromausfall zurückgesetzt wird, müssen Sie die Einstellung in einem solchen Fall neu vornehmen.***

Einstellung der Zeitschaltuhr:

Diese Funktion kann verwendet werden, um eine Zeit einzustellen, zu der Sie gewarnt oder erinnert werden wollen.
Von den 5 Tasten unter der Zeitschaltuhr drücken Sie die Taste ganz links mit dem Symbol .
Drei Nullen erscheinen auf der Anzeige der Zeitschaltuhr und der Punkt in der Mitte sowie das Symbol unter dem Punkt beginnen zu blinken. In dieser Stellung können Sie nun die gewünschte Zeit mit den Tasten (+) und (-) einstellen. Wenn Sie nach erfolgter Einstellung die Anzeige in dieser Stellung belassen wollen, drücken Sie keine Taste mehr nach der Einstellung. Wenn Sie die Anzeige in dieser Stellung belassen, sehen Sie den Countdown für die eingestellte Zeit in der Anzeige. Der Countdown erfolgt in Minuten, bis eine Minute erreicht ist. Unter einer Minute erfolgt er in Sekunden. Wenn Sie möchten, dass die Anzeige wieder zur Zeitschaltuhr zurückkehrt, drücken Sie die Taste ganz links mit dem Symbol .

- ***Sie können eine Zeit zwischen 0 und 24 einstellen.***

  Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt die Zeitschaltuhr ein akustisches Warnsignal, und das Symbol auf der Anzeige erlischt.

- *Die Einstellung des akustischen Zeit-Warnsignals dient nur als Warnsignal. Der Herd wird durch diese Funktion nicht aktiviert.*

Halbautomatische Programmierung:

Wenn der Zeitschalter auf 0 steht, kann keine Programmierung erfolgen. Auch wenn die Funktionstaste auf "Aus" gebracht wird, während eine Programmierung durchgeführt wird, wird die Programmierung sofort abgebrochen.

Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang innerhalb einer gewünschten Zeitdauer durchzuführen.
Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt. Stellen Sie dann die gewünschte Temperatur mit den Tasten "+" und "-" unter der linken Anzeige ein. Drücken Sie die zweite Taste von links mit dem Symbol und die dritte Taste von links mit dem Symbol gleichzeitig. Drei Nullen erscheinen auf der Anzeige der Zeitschaltuhr und das Symbol Auto sowie der Punkt in der Mitte beginnen zu blinken. Nun können Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten (+) und (-) einstellen. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung kehrt die Zeitschaltuhr zur normalen Anzeige zurück und die Symbole Auto und beginnen ständig in der Anzeige zu leuchten.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer stoppt die Zeitschaltuhr den Herd und gibt ein akustisches Warnsignal ab. Nachdem Sie die Funktionstaste auf 0 gestellt haben, können Sie das Signal durch Drücken einer beliebigen Taste abbrechen. Danach kehrt der Herd wieder in den manuellen Betriebsmodus zurück.

- ***Es kann eine Garzeit zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden.***

Vollautomatische Programmierung:

Wenn der Zeitschalter auf 0 steht, kann keine Programmierung erfolgen. Auch wenn die Funktionstaste auf "Aus" gebracht wird, während eine Programmierung durchgeführt wird, wird die Programmierung sofort abgebrochen.
Diese Funktion wird verwendet, um den Garvorgang nach einer bestimmten Zeit und für eine bestimmte Dauer zu starten.Das Gargut wird in das Backrohr gegeben. Dann wird der Herd auf die gewünschte Garfunktion eingestellt.Stellen Sie dann die gewünschte Temperatur mit den Tasten "+" und "-" unter der linken Anzeige ein.

Drücken Sie zuerst die zweite Taste von links mit dem Symbol auf der Anzeige der Zeitschaltuhr.
Drei Nullen erscheinen auf der Anzeige der Zeitschaltuhr und das Symbol Auto sowie der Punkt in der Mitte beginnen zu blinken.Nun können Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten (+) und (-) einstellen. Kurze Zeit nach Abschluss der Einstellung kehrt die Zeitschaltuhr zur normalen Anzeige zurück und die Symbole Auto und beginnen ständig in der Anzeige zu leuchten.

- ***Es kann eine Garzeit zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden.***

Drücken Sie als Nächstes die Taste mit dem Symbol in der Mitte der Anzeige der Zeitschaltuhr. Nun erscheint die Tageszeit auf der Anzeige, sowie die eingestellte Garzeit. Nun können Sie die gewünschte Fertigstellungszeit mit den Tasten (+) und (-) einstellen.

- ***Sie können eine Fertigstellungszeit wählen, die bis zu 24:00 Stunden nach der aktuellen Tageszeit + der Garzeit liegt.***

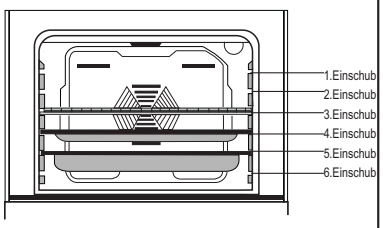
Der Herd beginnt zu dem berechneten Zeitpunkt zu arbeiten, indem er die Garzeit von der Fertigstellungszeit abzieht. Zur Fertigstellungszeit ist dann die Garzeit beendet. Die Zeitschaltuhr gibt dann ein akustisches Warnsignal und das Symbol Auto beginnt zu blinken. Nachdem die Funktionstaste wieder auf die Stellung 0 gebracht wurde, wird das akustische Warnsignal durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen. Auch wird die Zeitschaltuhr wieder auf manuelle Verwendung zurückgesetzt.

GERICHTE	TURBO			UNTER/OBERHITZE			UNTERER/OBERER VENTILATOR			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*
Schichtgebäck	170 - 190	2 - 3 - 4	35 - 45	170 - 190	2 - 3	35 - 45	170 - 190	2 - 3	25 - 35			
Kuchen	150 - 170	2 - 3 - 4	30 - 40	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Kekse	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Gegrillte Fleischklöße										200	5	10 - 15
Flüssigkeitsreiche Gerichte	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Hähnchen				200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200	*	50 - 60
Kotelett										200	4 - 5	15 - 25
RIndersteak										200	5	15 - 25
Kuchen, zwei Bleche	160 - 180	2 - 5	30 - 40									
Gebäck, zwei Bleche	170 - 190	2 - 5	35 - 45									

* * Mit Hähnchenbratspieß garen

Verwendetes Zubehör

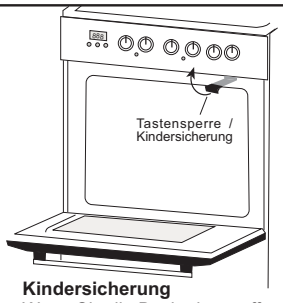
Es wird empfohlen, je nach dem gegarten Gut die in der Tabelle angegebenen Behälter zu verwenden. Neben den mitgelieferten Backblechen und Hähnchenbratspieß können Sie auch Glasbehälter, Kuchenformen und spezielle marktübliche Backbleche, die für Ihren Herd geeignet sind, in Ihrem Herd verwenden. Achten Sie dabei unbedingt auf die Angaben des jeweiligen Herstellers.
Geben Sie kleinere Garbehälter so auf den Grillrost, dass sie sicher mittig darauf stehen.
Die unten gegebenen Informationen müssen für emaillierte Behälter unbedingt beachtet werden.
Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Nach dem Abkühlen nach der Garzeit wird das Backblech aber wieder seine ursprüngliche Form annehmen. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist. Bringen Sie Glasträger oder -behälter nicht sofort nach dem Garvorgang in eine kalte Umgebung. Stellen Sie diese nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie sicher, dass sie auf einem trockenen Tuch langsam abkühlen können. Andernfalls kann der Glasträger oder das Glasgeschirr brechen.
Wenn Sie in Ihrem Herd grillen wollen, empfehlen wir Ihnen, den mitgelieferten Rost und das Blech zu verwenden (sofern für Ihr Modell zutreffend). Dadurch wird sichergestellt, das kein herumspritzendes Öl das Backrohr verschmutzt. Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um Flüssigkeit aufzusammeln.
Um die spätere Reinigung zu erleichtern, sollten Sie etwas Wasser auf das Backblech geben. Verwenden Sie beim Grillen den 4. oder 5. Einschub, und ölen Sie den Rost leicht ein, damit keine Speisen daran haften.



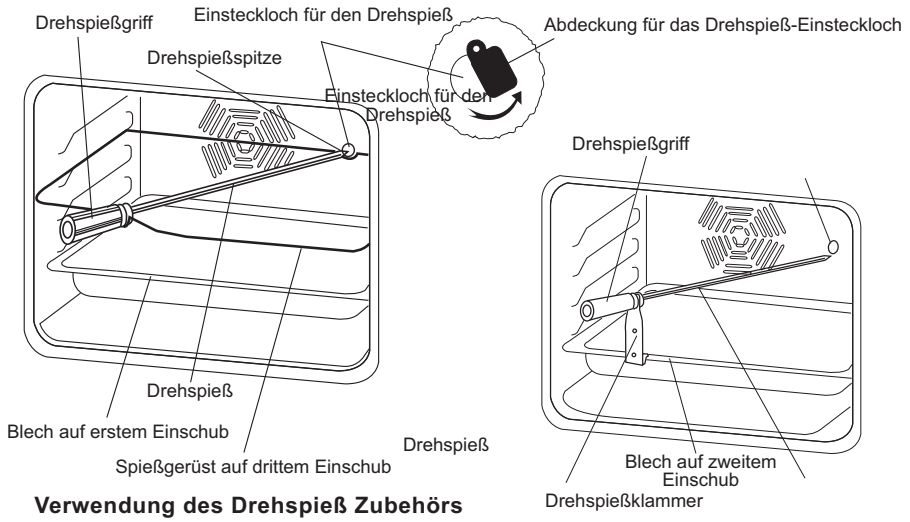
Bratrost: Zum Grillen oder zum Einstellen andere Garbehälter als das Backblech

Flaches Backblech: Zum Backen von Feingebäck wie Flans etc.

Tiefes Backblech: Zum Garen von Eintöpfen



Kindersicherung
Wenn Sie die Backrohrtür öffnen, heben Sie zuerst die Kindersicherung mit Ihrer Hand an, und ziehen Sie dann die Backrohrtür am Griff mit Ihrer anderen Hand zu sich. Lassen Sie dann die Kindersicherung los. Mit einem leichten Druck können Sie nun die Tür wieder Schließen



Verwendung des Drehspieß Zubehörs

Stecken Sie den Spieß durch das Hähnchen durch und fixieren Sie die Klemmen; stecken Sie das Ende des Spießes in die Rotoröffnung an der hinteren Wand des Backblechs und stellen Sie sicher, dass er ganz aufliegt und in den Motoransatz passt.

Dazu müssen Sie zuerst die Abdeckung, die vor dem Einsatzloch für den Spieß zu finden ist, wie in der Abbildung gezeigt zur Seite drehen. Legen Sie dann den Spieß auf das Gerüst (im dritten Einschub) oder die Spießklammer (in den Löchern des Backblechs). Entfernen Sie den Handgriff vom Spieß (falls aufgebaut) und schließen Sie die Herdtür. Der Griff muss zum Herausnehmen des Gargutes nach der Zubereitung wieder montiert werden.

Stellen Sie sicher, dass der Herd abgeschaltet ist, während Sie diese Vorgänge durchführen.

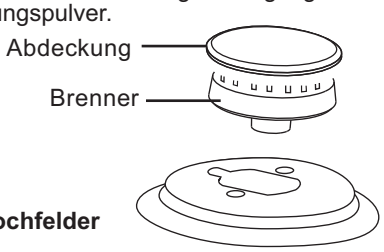
TEIL 4: REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDS

4.1 REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass alle Regler abgedreht sind und das Gerät vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie den Herd reinigen.
Trennen Sie das Gerät vom Netz.
Überprüfen Sie vor der Verwendung spezieller Reiniger, ob diese für das Produkt geeignet sind oder vom Hersteller empfohlen werden. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Wenn auf dem Herd übergehende Flüssigkeiten sich einbrennen, kann die Emailbeschichtung beschädigt werden. Entfernen Sie ausgetretene Flüssigkeiten sofort.

Reinigung des Backrohrs
Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker.

Die Innenseite des emaillierten Herds wird am besten gereinigt, wenn der Herd warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es ab. Von Zeit zu Zeit kann es erforderlich sein, ein Reinigungsmittel zu verwenden und eine vollständige Reinigung durchzuführen. Verwenden Sie keine trockenen oder Reinigungspulver.



Reinigung der Gasbrenner, Kochfelder

Heben Sie die Topfträger und Abdeckungen der Gaskochplatten auf der Oberseite des Herdes auf. Wischen Sie die Rückwand mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch ab. Waschen Sie die Abdeckungen der Gaskochplatten ab und spülen Sie sie nach. Geben Sie acht, dass die Arretierungen sicher einrasten, wenn Sie die nach dem Trocknen die Rückwand wieder einsetzen. Reinigen Sie diese Wand nicht mit Stahlwolle oder Drahtschwämmen. Dies würde die Oberfläche zerkratzen.
An den Stellen, wo die Topfträger die Flamme berühren, kann das Email abgenützt und unansehnlich werden. Dies führt aber nicht zum Rosten dieser Stellen. Ihre Verwendung ....

4.2 WARTUNG

Austausch der Lampe

Stecken Sie den Herd aus und stellen Sie sicher, dass er abgekühlt ist. Entfernen Sie dann die Abdeckung vor der Lampe und dann die Lampe selbst. Setzen Sie dann die neue bis zu 300 °C hitzebeständige Glühlampe ein (230 V, 25 Watt, Typ E14). Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein.
Danach ist der Herd wieder einsatzbereit.

TEIL 5 : WARTUNG UND TRANSPORT

5.1 BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Wenn der Herd nicht funktioniert:

Überprüfen Sie, ob der Herd ausgesteckt ist oder der Strom ausgefallen ist. Bei Modellen mit Zeitschalter: Überprüfen Sie, ob der Zeitschalter eingestellt ist.

Wenn das Backrohr nicht funktioniert:

Überprüfen Sie, ob die Temperatur mit dem Temperaturregler eingestellt wurde.

Wenn die Innenraumbeleuchtung nicht funktioniert:

Überprüfen Sie die Stromversorgung.
Überprüfen Sie, ob die Lampe defekt ist. Sollte sie defekt sein, tauschen Sie sie wie oben beschrieben aus.

Garen (Wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig arbeiten):

Überprüfen Sie ob Einschubposition, Garzeit und Temperatur den Angaben im Handbuch entsprechen.

Wenn das Problem mit Ihrem Produkt bestehen bleibt, kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst.

5.2 INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:

Heben Sie die Originalverpackung auf und transportieren Sie das Gerät immer in dieser.
Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung.
Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.
Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und der Kochplatte ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden.
Fixieren Sie Karton oder Papier mit Klebeband auf der Klappe und innen auf der Glasscheibe, damit die Backbleche oder der Grillrost die Klappe beim Transport nicht beschädigen können.
Befestigen Sie die Klappe ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:

Schützen Sie die Außenflächen (Glasflächen und lackierte Wände) gegen Stöße und Schläge.

	LPG	NG
	G30	G20
	50 mbar	20 mbar
SCHNELLBRENNER		
Düsendurchmesser (mm)	75	115
Nennleistung (kW)	3	3
Mindestleistung (kW)	1.23	0.7
Verbrauch per h	218.13 gr/h	
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)		285.7 lt/h
HILFSBRENNER		
Düsendurchmesser (mm)	43	72
Nennleistung (kW)	1	1
Mindestleistung (kW)	0.5	0.3
Verbrauch per h	72.71 gr/h	
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)		95.24 lt/h
HALBSCHNELL BRENNER		
Düsendurchmesser (mm)	58	97
Nennleistung (kW)	1.75	1.75
Mindestleistung (kW)	0.65	0.495
Verbrauch per h	127.25gr/h	
Verbrauch per h (bei 15 °C und 1013 mbar Druck)		166.66 lt/h

TEIL 6: INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Dieser moderne, zweckmäßige und praktische Herd wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien gefertigt und wird all Ihren Ansprüchen gerecht werden. Damit Sie im Betrieb auf keine Probleme stoßen und Sie das Gerät erfolgreich verwenden können, müssen Sie dieses Handbuch unbedingt genau durchlesen. Die folgenden Informationen enthalten die Anforderungen für den richtigen Einbau und die richtige Wartung. Sie sind insbesondere für den Techniker, der die Aufstellung des Geräts vornimmt, von Bedeutung.

Für die Montage Ihres Herds kontaktieren Sie bitte den autorisierten Kundendienst

6.1 AUFSTELLUNGSORT

Ihr Herd muss an einem Ort aufgestellt werden, der stets ausreichend belüftet ist. Während der Verwendung benötigt dieses Gerät 2 m3/h Luft je kW Leistung. Es muss eine ausreichende Belüftung vorhanden sein, um die Luftversorgung in der Verwendungsumgebung zu gewährleisten. Der durchschnittliche Luftzustrom muss direkt durch die Belüftungsöffnungen kommen, die an nach außen grenzenden Wänden geöffnet werden.

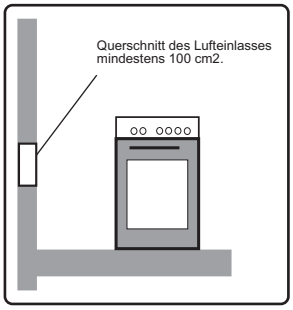


Abb. 1

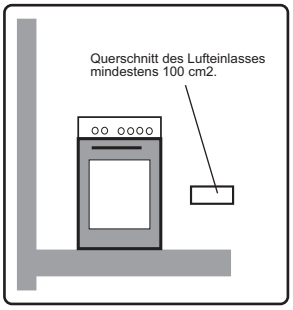


Abb. 2

Diese Belüftungsöffnungen müssen einen effektiven Querschnitt für die Luftzufuhr von 100 cm2 aufweisen (es können ein oder mehrere Öffnungen vorgesehen werden). (Abb. 1-2) Diese Öffnungen müssen sowohl von innen als auch von außen geöffnet werden, da sie niemals verstopfen dürfen. Vorzugsweise müssen sie nahe am Boden vorgesehen werden und an der Seite, die dem Rauch der verbrannten Gase gegenüberliegt. Wenn es nicht möglich ist, diese Öffnungen in dem Raum anzulegen, wo der Herd aufgestellt wird, können sie auch in einem benachbarten Raum hergestellt werden, sofern dieser kein Schlafzimmer oder ein anderer gefährdeter Raum ist. Dieser Raum muss auch wie erforderlich belüftet sein.

Abzug der Verbrennungsgase aus der Umgebung

Gaskochgeräte geben die Verbrennungsabgase direkt in die Umgebung oder über den Dunstabzug in den Entlüftungsschacht ab. Wenn kein Dunstabzug installiert werden kann, muss ein elektrischer Ventilator an der Wand oder dem nach außen geöffneten Fenster aufgestellt werden. Dieser elektrische Ventilator muss so leistungsfähig sein, dass er das gesamte Luftvolumen der Küchenumgebung etwa 3-5 Mal pro Stunde umwälzen kann (Abb. 3-4).

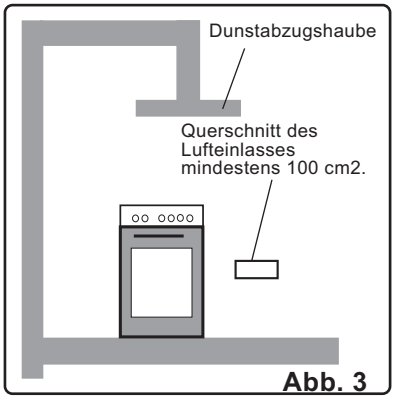


Abb. 3

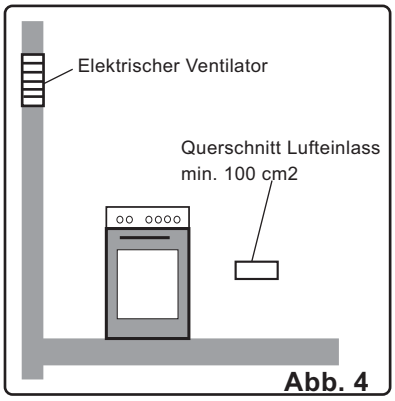


Abb. 4

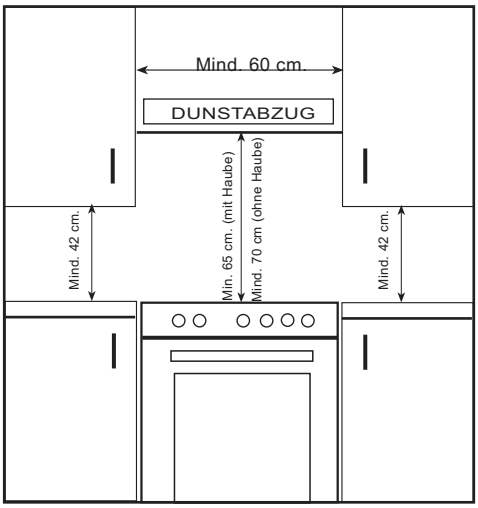


Abb. 5

! DIESES KAPITEL (3.2 - 3.5) IST NUR FÜR DEN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST/TECNIKER.

6.2 INSTALLATION DES HERDS

Bei der Installation Ihres Herds müssen bestimmte Faktoren beachtet werden. Bitte folgen Sie unseren nachstehenden Empfehlungen, um im späteren Betrieb Probleme und gefährliche Situationen zu vermeiden. Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, wo der Herd aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochplatte übersteigt. Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe des Kühlschranks auf. Bei der Auswahl des Aufstellungsortes für den Herd müssen Sie darauf achten, dass sich keine brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien wie Vorhänge, wasserdichte Textilien etc. in der Nähe befinden. Zwischen der umgebung des Herds muss ein Abstand von höchstens 2 cm für die ausreichende Luftzirkulation eingehalten werden.
Die Möbelstücke in der Umgebung des Herds müssen für Temperaturen von über 50 °C über der Raumtemperatur geeignet sein.
Wenn die Küchenmöbel höher sind als die Kochplatte des Herds, muss ein seitlicher Abstand von mindestens 11 cm zwischen Herd und anderen Möbeln eingehalten werden. Die Mindesthöhe zwischen Kochfeld und Hängeschränken bzw. Dunstabzug über dem Herd werden unten angegeben. Der Dunstabzug muss sich daher mindestens 650mm über dem Kochfeld befinden (Abb. 5).
Wenn kein Dunstabzug vorhanden ist, muss diese Höhe mindestens 700mm betragen.

6.3 EINSTELLUNG DER STANDFÜSSE

Der Herd steht auf 4 einstellbaren Standfüßen. Da die Füße für die Einstellung schwer zugänglich sind, muss die richtige Einstellung vorgenommen werden, bevor der Herd eingebaut wird. Sie können diese Einstellung falls erforderlich durch Drehen der Füße im Uhrzeigersinn vornehmen. Wenn die Füße richtig eingestellt sind, darf das Gerät nicht mehr durch Ziehen oder Schieben bewegt werden. Falls dies erforderlich ist, muss das Gerät aufgehoben und neu platziert werden.

6.4 MONTAGE DER GASLEITUNG UND DICHTHEITSKONTROLLE

Der Anschluss des Geräts an die Gasversorgung muss ebenfalls in Übereinstimmung mit den geltenden Regelungen erfolgen. Der eingestellte Gastyp des Geräts muss auf dem Typenschild an der Rückseite des Geräts angegeben werden. Sie finden die Informationen zu den geeigneten Gastypen und den entsprechenden Gasbrennern in der Tabelle mit den technischen Daten. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck für die Ventile laut den technischen Daten geeignet ist, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Gasdruck nicht diesen Werten entspricht oder regelbar ist, muss ein entsprechender Druckregler an der Zufuhrleitung installiert werden. Um diese Einstellungen vornehmen zu lassen, müssen Sie sich unbedingt an den autorisierten Kundendienst wenden.

Beachten Sie die folgenden Punkte beim Anschließen des Schlauches:

Kein Teil des Schlauches darf eine Stelle berühren, die eine Temperatur über 50 °C erreichen kann.
Die Länge des Schlauchs darf 1,5 m nicht übersteigen.
Der Schlauch darf nicht gerissen, gedehnt oder geknickt werden.
Der Schlauch darf keine scharfen Kanten oder beweglichen Teile berühren und keinerlei Beschädigungen aufweisen.
Der Schlauch muss vor dem Einbau genau von beiden Enden her untersucht werden und darf keinerlei Produktionsfehler aufweisen.
Alle Anschlussteile und der Schlauch müssen nach Abschluss der Anschlussarbeiten und Aufdrehen des Gases durch Eintauchen in Wasser auf Dichtheit geprüft werden. Verwenden Sie bei diesem Vorgang kein Feuerzeug, Streichhölzer etc.
Die Anschlussmuffen müssen frei von Rost sein.
Das Haltbarkeitsdatum darf nicht um mehr als 5 Jahre überschritten werden. Dazu müssen Sie den autorisierten Kund endienst kontaktieren, damit dieser Anschluss von einem Techniker sicher und in Übereinstimmung mit den Vorschriften durchgeführt werden kann.
Ihr Herd ist für die Verwendung mit Erdgas ausgelegt. Wenn er mit Flüssiggas betrieben werden soll, müssen Sie den nächsten autorisierten Kundendienst kontaktieren.

ACHTUNG!!!
Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder Streichhölzer für die Dichtheitskontrolle!

UMSTELLUNG AUF EINEN ANDEREN GASTYP

Vorsicht: Die folgenden Maßnahmen dürfen nur vom autorisierten Kunden- oder Wartungsdienst durchgeführt werden.

Austauschen der Brennerdüsen:

Die Gasbrenner können durch Austauschen der Düsen zur Verwendung mit verschiedenen Gastypen angepasst werden.

Zu diesem Zweck sind die folgenden Schritte auszuführen.
Trennen Sie die Gaszufuhr und den Stromanschluss.
Entfernen Sie die Abdeckung und den Adapter. (Abb. 7).
Schrauben Sie die Düsen ab (Abb. 8).
Tauschen Sie die Düsen gegen solche aus, die für die Verwendung mit dem Gas geeignet sind (laut Informationstabelle).

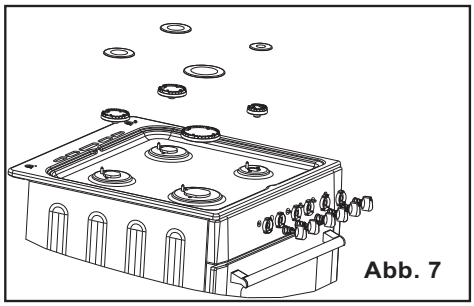
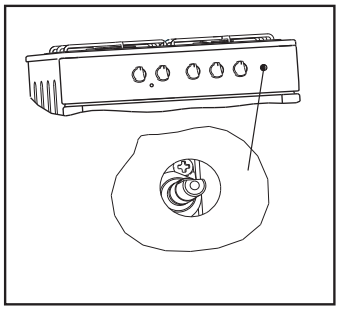


Abb. 7



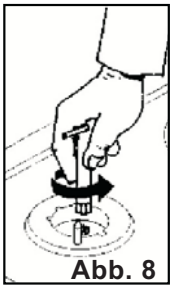


Abb. 8

Einstellen der reduzierten Flammenstellung:

Für die reduzierte Flammenstellung muss die Bypassschraube beim Umstellen von Erdgas auf Flüssiggas gelockert werden. Beim Umstellen von Erdgas auf Flüssiggas muss diese Schraube festgezogen werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und die Gaszufuhr offen ist.

Zünden Sie die Brenner und lassen Sie sie in Minimalstellung brennen. Entfernen Sie die Schaltknöpfe, da die Schrauben nur zugänglich sind, wenn diese entfernt wurden. Mit einem kleinen Schraubendreher müssen Sie die Bypassschraube lockern oder festziehen, wodurch die Brennerflamme auf die minimale Höhe reduziert wird (Abb. 6).

Wenn die Flamme mindestens 4 mm hoch ist, wird das Gas gut verteilt. Stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn sie von der Maximal- in die Minimalstellung geregelt wird.

Ändern des Gaszufuhranschlusses:

Der Gaszufuhrverteiler, der auf der Rückseite des Herdes herausragt, muss vollständig sichtbar sein. Alle Anschlussteile (Mutter, Schlauch etc.) müssen mit großer Vorsicht angebracht werden, damit sie mit keinen Teilen in Berührung kommen, die im Betrieb heiß werden.
Es wird dringend empfohlen, den Zugang zum Rohranschluss zu blockieren, während der Herd in Betrieb oder die Gaszufuhr offen ist.
Beim Anschließen sollte das Rohr aus dem Gerät festgehalten werden, während der Anschlussteil (mechanisch, LPG- oder NG-Mutter) befestigt wird. Verwenden Sie stets die im Ersatzteileset mitgelieferten Dichtungen zwischen den Anschlussflächen.

* Für alle gastypen, Verwenden Sie den Anschlusstyp "C" mit einem zusätzlichen ISO7/ISO228 Adapter(in Deutschland), die im Ersatzteileset mitgeliefert wurden. Ein Anwendungsbeispiel ist in Abb. E gezeigt.

Seien Sie sicher, dass Sie Zwischen alle Gasverbindungs Flaschen eine Dichtung montiert haben.

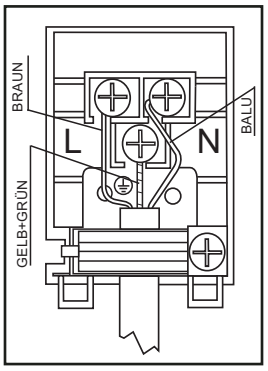
Achten Sie in jedem Fall darauf, dass der flexible Gasschlauch nicht hinter dem Herd verlaufen darf und auch nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommen darf, die einen Brand auslösen können. Achten Sie außerdem unbedingt darauf, dass alle Anschlüsse in Übereinstimmung mit den nationalen gesetzlichen Anforderungen für gasbetriebene Geräte ausgeführt werden.

6.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie bei der Herstellung des elektrischen Anschlusses unbedingt die nachstehenden Sicherheitshinweise.

- Das Erdungskabel muss mit der Erdungsklemme (⏚) verbunden werden.
  Wenn an dem Ort, wo das Gerät aufgestellt werden soll, keine in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften geerdete Steckdose vorhanden ist, müssen Sie sofort unseren autorisierten Wartungsdienst kontaktieren.
- Die geerdete Steckdose muss sich nahe am Gerät befinden. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel darf keine der heißen Oberflächen des Produktes berühren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, kontaktieren Sie bitte sofort den autorisierten Kundendienst. Das Kabel darf nur vom autorisierten Kunden- oder Wartungsdienst ausgetauscht werden.
- Das Gerät ist für Spannungen von 220-240V ausgelegt. Wenn die Spannung Ihres Stromnetzes nicht mit diesem Wert übereinstimmt, müssen Sie umgehend unseren autorisierten Kundendienst
- Das Netzkabel darf keine der heißen Oberflächen des Produktes berühren. Das Netzkabel darf die Rückseite des Geräts berühren. Andernfalls kann das Netzkabel des Geräts beschädigt werden. Dies könnte zu einem Kurzschluss führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für irgendwelche Schäden und Verluste, die durch Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften entstehen können!



Anschlussdiagramm

6.6 ALLGEMEINE WARNHINWEISE UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte hergestellt. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten und von der Herstellerfirma geschulten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten ohne Einhaltung der folgenden Regeln können äußerst gefährlich werden.

Beim Betrieb des Geräts werden die äußeren Oberflächen sehr heiß. Auch die Innenflächen des Herds sowie die Heiz- und Dampfabzugselemente werden sehr heiß. Selbst wenn das Gerät abgeschaltet wird, bleiben diese Teile eine gewisse Zeit heiß. Berühren Sie niemals noch heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder von diesen fern.

Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Bei extremer Hitze können sich solche Materialien spontan entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.

Der Herd und die Temperaturwahlschalter sowie der Zeitgeber müssen zum Kochen mit dem Herd programmiert werden. Andernfalls funktioniert der Herd nicht.

Stellen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Klappe oder Ausziehlade des Herds. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade.

Ziehen Sie den Netzstecker und drehen Sie das Gaszufuhrventil ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. aus.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

VESTEL GERMANY GmbH
Parkring 6 D-85748 Garching Germany

52021238 05/10 R002